

## Konsentrat buah tomat



## Daftar isi

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Daftar isi.....                | i  |
| Pendahuluan.....               | ii |
| 1 Ruang lingkup.....           | 1  |
| 2 Definisi .....               | 1  |
| 3 Istilah .....                | 1  |
| 4 Syarat mutu .....            | 1  |
| 5 Cara pengambilan contoh..... | 2  |
| 6 Cara uji .....               | 2  |
| 7 Syarat penandaan.....        | 3  |

## **Pendahuluan**

SNI konsentrat buah tomat merupakan standar nasional yang bertujuan untuk :

- Melindungi konsumen dan produsen
- Mendukung perkembangan industri
- Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/JNS/I0/1989 tentang Pengawasan Makanan.

Standar ini dibahas pada rapat teknis rapat pra konsensus dan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus pada tanggal 28 Nopemher 1995 di Jakarta.

Hadir dalam rapat tersebut wakil dari produsen, balai pengujian dan instansi terkait lainnya.

Standar ini diacu dari :

1. Kumpulan Peraturan Perundang.-undangan di Bidang Makanan jilid I, edisi III Departemen Kesehatan RI 1993, 1994.
2. SNI 19-0428-1989, Petunjuk pengambilan contoh padatan.
3. SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.
4. SNI 01-0222-1987, meliputi definisi, istilah, syarat mutu, cara pengarnbilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.
5. SNI 01-2896-1992, Cara uji cemaran logam.
6. SNI 19-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba.



## Konsentrat buah tomat

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, istilah, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

### 2 Definisi

2.1 konsentrat buah tomat adalah hasil yang diperoleh dari cairan buah tomat matang (*Lycopersicum esculentum* P. Will.) yang dipekatkan. Cairan tersebut dipisahkan dari kulit, biji dan bagian yang tidak diperlukan pada produk akhir.

2.2 Garam dan bumbu-bumbu yang sesuai lainnya dapat ditambahkan, kecuali gula dan pemanis lainnya dan sari buah jeruk sebagai pengatur keasaman.

2.3 Produk diawetkan secara fisika.

2.4 Produk mengandung kadar 8% atau lebih tomat alami berupa padatan terlarut tetapi tidak dikeringkan menjadi suatu bubuk kering atau bentuk kepingan.

2.5. Produk tersebut tidak mencakup pemberi cita-rasa dan aroma.

### 3 Istilah

Konsentrat buah tomat dapat dinyatakan sebagai "pure tomat" atau "pasta tomat" bila konsentrat memenuhi persyaratan sebagai berikut:

3.1 Pure tomat adalah tomat konsentrat yang mengandung tidak kurang dari 8%, tetapi kurang dari 24% padatan terlarut tomat alami.

3.2 Pasta tomat adalah tomat konsentrat yang mengandung 24% atau lebih padatan terlarut tomat alami.

### 4 Syarat mutu

Tabel syarat mutu

| No.       | Kriteria uji     | Satuan | Persyaratan   |
|-----------|------------------|--------|---|
| 1.<br>1.1 | Keadaan<br>Warna | -      | agak merah (pada pengenceran dengan air mencapai 8 % padatan terlarut tomat alami). |

|     |  |       |  |
|-----|--|-------|--|
| 1.2 | Bau  | -     | normal   |
| 1.3 | Tekstur  | -     | normal   |
| 1.4 | Cita rasa  | -     | rasa khas (pada pengenceran dengan air mencapai 8 % padatan terlarut tomat alami). |
| 1.5 | Cacat  | -     | bebas dari bahan asing dan bagian tumbuhan yang lain.                              |
| 2.  | Padatan terlarut tomat alami                                       |       |  |
| 2.1 | "Pure Tomat"   | %     | $\geq 8$ sampai $< 24$   |
| 2.2 | "Pasta Tomat"  | %     | $\geq 24$  |
| 3.  | Bahan tambahan makanan   |       | SNI 01-0222-1987   |
| 4.  | Abu yang tidak larut dalam asam                                    | mg/kg | maks. 60   |
| 5.  | Cemaran logam  |       |  |
| 5.1 | Timah  | mg/kg | maks. 250 *) dihitung sebagai Sn dari produk akhir dalam kaleng.                   |
| 6.  | Cemaran mikroba  |       |  |
| 6.1 | Cemaran mikroba yang dapat tumbuh pada kondisi penyimpanan normal. | -     | nihil  |

\*) produk dalam kaleng

## 5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0425-1985 A, *Petunjuk pengambilan contoh padatan* dan SNI 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat*.

## 6 Cara uji

### 6.1. Keadaan

Cara uji Keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

### 6.2. Bahan tambahan makanan

Cara uji bahan tambahan makanan sesuai dengan SNI 01-0222-1995, *Cara uji bahan tambahan makanan*.

### 6.3. Abu tidak larut asam

Abu tidak larut asam sesuai dengan SNI 01 -2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.3.

### 6.4. Cemaran logam

Cara uji cemaran logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*.



**6.5. Cemarkan mikroba**

Cara uji cemarkan mikroba dan metabolitnya sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

**7 Syarat penandaan**

Sesuai dengan Undang-undang, Republik Indonesia no.23 tahun 1992 tentang Kesehatan serta Peraturan tentang Label dan Periklanan yang berlaku.











**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
**Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4**  
**Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270**  
**Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id**